Logo Image not found or type unknown

PROGRAMMA DEL CORSO DI ANTROPOLOGIA DEL GUSTO

SETTORE SCIENTIFICO

M-DEA/01 (SDEA-01/A)

CFU

8

SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE

SDEA-01/A

ANNO DI CORSO

III Anno

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA

/**/
Caratterizzante q

Base X

Affine q

A scelta studente q

NUMERO DI CREDITI

8 CFU

DOCENTE

Elena Mancioppi

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI

L’iscrizione ed i rapporti con gli studenti sono gestiti mediante la piattaforma informatica che permette l’iscrizione ai corsi, la fruizione delle lezioni, la partecipazione a forum e tutoraggi, il download del materiale didattico e la comunicazione con il docente. Un tutor assisterà gli studenti nello svolgimento di queste attività.

OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI

/**/
Il corso si propone di trasmettere agli studenti strumenti e metodi interpretativi del costituirsi dei patrimoni culturali, materiali e immateriali attraverso l’approccio metodologico dell’Antropologia Culturale. Nucleo centrale saranno i rapporti tra alimentazione e cultura. In particolare, quelli instauratisi lungo l’evoluzione della categoria storico-filosofica del gusto.

Saranno analizzati i rapporti tra beni demo etnoantropologici, patrimonio culturale immateriale, comunità patrimoniali, culture locali e convenzioni internazionali, nonché lo sviluppo dei processi di patrimonializzazione su temi come cibo, feste, tradizioni.

Alcune focalizzazioni, attraverso casi di studio, saranno proposte sul tema della cultura della ristorazione nell’Europa occidentale e su quello del rapporto tra territori e costituzione dei prodotti “tipici”.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI

Conoscenza e capacità di comprensione

Il risultato di apprendimento che l'insegnamento persegue è:

• a) la conoscenza critica del processo che ha portato all’antropologia dei patrimoni e dei processi di patrimonializzazione messi in atto nei e dai territori;

• b) la comprensione dell’analisi antropologica delle fenomenologie del gusto;

• c) la comprensione della dialettica di lunga durata tra territorio e fenomeni culturali in tema di creazione di “oggetti alimentari”.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

L’insegnamento intende promuovere la capacità di tracciare connessioni attraversando contesti etnografici e periodi storici e mettendo alla prova prospettive teoriche e strumenti metodologici diversi e complementari. In questo modo l'insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche specifiche, delle abilità interpretative degli studenti.

Autonomia di giudizio

La padronanza degli strumenti teorico-analitici consente agli studenti di acquisire la capacità di elaborare proprie visioni critiche sul concetto complesso di patrimonio culturale e, in particolare di “oggetto alimentare” e di comprenderne il ruolo all'interno delle comunità locali e nei principali dibattiti che hanno scandito lo sviluppo dell'antropologia dei patrimoni, soprattutto immateriali. Gli studenti saranno messi in condizione di comprendere il patrimonio quale oggetto culturale, connesso ai diversi ambiti di attività comunitarie, e di approcciarsi alla ricerca

sociale di impianto etnografico.

Abilità comunicative

Al termine del corso, gli studenti avranno sviluppato una capacità comunicativa fondata sulla proprietà di linguaggio scientifico, sulle attitudini argomentative e sulle abilità illustrative dei temi e delle problematiche affrontati durante il corso. L’insegnamento intende favorire lo sviluppo, oltre che delle competenze antropologiche ed etnologiche specifiche, delle capacità comunicative degli studenti attraverso una didattica interattiva.

Capacità di apprendimento

La capacità di apprendimento riguarderà le fondamentali nozioni teoriche e metodologiche legate all'antropologia dei patrimoni, avendo sperimentato alcune delle principali metodologie etnografiche di ricerca sul campo, e avendo altresì acquisito esperienza nell’organizzazione delle attività di indagine antropologica, a partire dall’analisi di specifici casi di studio. La capacità di apprendimento sarà stimolata attraverso esercitazioni caricate in piattaforma e finalizzate anche a verificare l’effettiva comprensione degli argomenti trattati.

PROGRAMMA DIDATTICO (PER MACRO AREE + NUMERO LEZIONI PREVISTE)

1 - Dominio, metodologia, linguaggio dell'Antropologia Culturale

2 - Introduzione al corso di Antropologia del gusto

3 - Metodologia della ricerca antropologica

4 - Beni Demo-Etno-Antropologici

5 - La costituzione dei Patrimoni

6 - L'Antropologia dei Patrimoni

7 - Il Patrimonio culturale immateriale

8 - La convenzione Unesco del 2003

9 - La convenzione di Faro del 2005

10 - La storicizzazione del concetto di cultura

11 - La cultura oggetto dell'Antropologia

12 - Beni immateriali e territori

13 - Il gusto come fenomeno sociale

14 - Il gusto come fenomeno storico

15 - Il gusto come fenomeno sensoriale

16 - Il gusto e l'estetica del cibo

17 - Il gusto come fattore di distinzione

18 - Filosofia, arte e storia nell'evoluzione del gusto

19 - Panofsky, Praz, Lipinsky, Dorfles

20 - Dal Gusto al Buongusto. L'affermazione di una idea nella società borghese

21 - Testimoni del cambiamento: Sereni, Piovene, Soldati, Vergani, Veronelli

22 - Testimoni del cambiamento: Barberis, Camporesi, Portinari, Buonassisi

23 - La dimensione culturale del cibo

24 - Antropologia dell'alimentazione

25 - Antropologia della festa

26 - Ernesto De Martino e la ricerca sul campo

27 - Alfonso Di Nola e l'antropologia del sacro

28 - Claude Levi-Strauss: il crudo e il cotto

29 - Claude Levi-Strauss: le origini delle buone maniere a tavola

30 - Cibo e identità

31 - La gastronomia come patrimonio immateriale

32 - Cibo e agricoltura

33 - Cibo e religioni

34 - Condivisione e riti

35 - Cibo rituale e comunità

36 - Cibo e comunicazione

37 - La ristorazione nella storia

38 - Per un'antropologia della ristorazione

39 - La tradizione alimentare

40 - Il concetto di tipico

TIPOLOGIE DI ATTIVITÀ DIDATTICHE PREVISTE E RELATIVE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

/**/
L’insegnamento è articolato in videolezioni di circa 30 minuti corredate da dispense, slide e questionario di autovalutazione.

Per ogni insegnamento è prevista1 videolezione di didattica erogativa in modalità sincrona a contenuto innovativo ed interattivo, secondo modalità definite dal docente di riferimento,vi è altresì la possibilità di redazionedi un elaborato per insegnamento, differenziato in termini di difficoltà rispetto all’ampiezza dei CFU assegnati.

Il modello didattico 2025-2026, in ottemperanza al D.M. 1835 del 6 dicembre 2024, prevede di norma, per ogni CFU, un totale di almeno 7 ore di didattica. La didattica erogativa è perciò effettuata dall'Anno Accademico 2025/2026 per l'80% in modalità asincrona, articolata in un numero di videolezioni coerente ai CFU complessivi del singolo insegnamento, corredate da materiale didattico adeguato allo studio individuale e, per almeno il 20%, in modalità sincrona

La didattica erogativa asincrona prevede per ogni ora una videolezione registrata, una dispensa corredata da riferimenti bibliografici, note, tabelle, immagini, grafici ed un questionario di dieci domande di autovalutazione con quattro possibili risposte di cui solo una corretta e tre distrattori, oltre un file di riepilogo relativo agli obiettivi ed alla struttura in paragrafi della lezione, con l'aggiunta di alcune parole chiave. Nel dettaglio la videolezione corrisponde alla singola lezione teorica del docente.La didattica sincrona si compone di una web conferenze per CFU e di un elaborato per insegnamento, differenziato in termini di difficoltà rispetto all'ampiezza dei CFU assegnati.L'obiettivo della didattica erogativa in modalità sincrona è assicurare tutte quelle attività che tipicamente richiedono apprendimenti "in situazione" o rapporto "face to face", quali laboratori, seminari, esperienze sul campo, tirocini, ecc., tenendo conto anche delle metodologie a carattere innovativo e volte a favorire l'interazione docente-studenti e tra studenti

Sono previsti:

interventi didattici rivolti da parte del docente/tutor all'intera classe (o a un suo sottogruppo), tipicamente sotto forma di dimostrazioni o spiegazioni aggiuntive (ad esempio dimostrazione o suggerimenti operativi su come si risolve un problema, esercizio esimilari); gli interventi brevi effettuati dai corsisti (ad esempio in ambienti di discussione o di collaborazione); le e-tivity strutturate (individuali o collaborative), sotto forma tipicamente di report, esercizio, studio di caso, problem solving, web quest,progetto,produzionediartefatto(ovariantiassimilabili),effettuati dai corsisti, con relativo feed-back; le forme tipiche di valutazione formativa, con il carattere di questionari o test initinere; le esperienze di apprendimento in situazione realizzabili attraverso ambienti di simulazione, oppure attraverso la virtualizzazione di laboratori didattici.
Nelle suddette attività convergono molteplici strumenti didattici, che agiscono in modo sinergico sul percorso di formazione ed apprendimento dello studente. La partecipazione attiva alle suddette attività ha come obiettivo quello di stimolare gli studenti lungo tutto il percorso didattico e garantisce loro la possibilità di ottenere una valutazione aggiuntiva che si sommerà alla valutazione dell'esame finale.

Nel computo delle ore della didattica erogativa sono escluse le interazioni a carattere orientativo sui programmi, sul Corso di Studio, sull'uso della piattaforma e simili, che rientrano nei servizi di tutoraggio per l'orientamento. Sono altresì escluse le ore di tutorato didattico disciplinare, cioè la mera ripetizione di contenuti già proposti nella forma erogativa attraverso colloqui di recupero o approfondimento one-to-one.

MODALITÀ E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

/**/
La partecipazione alla didattica erogativa ha la finalità, tra le altre, di valutare lo studente durante l'apprendimento in itinere.

L'esame finale può essere sostenuto in forma scritta o in forma orale; lo studente può individuare, in autonomia, la modalità di svolgimento della prova, sempre rispettando la calendarizzazione predisposta dall'Ateneo.

L'esame orale consiste in un colloquio nel corso del quale il docente formula almeno tre domande.

L'esame scritto consiste nello svolgimento di un test a risposta multipla con 31 domande. Per ogni domanda lo studente deve scegliere una delle 4 possibili risposte. Solo una risposta è corretta.

Sia la verifica in forma orale che i quesiti in forma scritta sono formulati per valutare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite per verificare la capacità di apprendimento ovvero il livello di apprendimento raggiunto dallo studente. I quesiti che richiedono l'elaborazione di un ragionamento consentiranno di valutare il livello di competenza e l'autonomia di giudizio maturati dallo studente.

Le abilità di comunicazione e la capacità di apprendimento saranno valutate attraverso le interazioni dirette tra docente e studenti che avranno luogo durante la fruizione del corso proposte dal docente o dal tutor.

CRITERI DI MISURAZIONE DELL'APPRENDIMENTO E ATTRIBUZIONE DEL VOTO FINALE

/**/
La didattica sincrona garantisce una premialità massima di 2 punti che si somma al voto dell'esame finale, suddivisa in 1 punto per la didattica erogativa sincrona (Webconference) ed 1 punto didattica erogativa sincrona (Elaborato). La premialità massima per le Webconference è di un punto sul voto di esame. Ogni studente può partecipare a tutte le Webconference erogate. Per ciascuna di esse, il superamento del test finale di apprendimento –che richiede almeno quattro risposte corrette su cinque domande relative al tema trattato – consente di ottenere un punteggio pari a 0,5. Una volta raggiunto un punteggio totale di 1, allo studente viene riconosciuta la premialità. La redazione dell'elaborato consente una premialità pari ad 1 punto sul voto dell'esame, se considerato sufficiente. Saranno rese disponibili due tracce di elaborati.

È data facoltà allo studente di partecipare alla didattica erogativa sincrona.

La valutazione finale ha lo scopo di misurare il grado di comprensione delle nozioni teoriche e la capacità di sviluppare il ragionamento utilizzando le nozioni acquisite per verificare la capacità di apprendimento ovvero il livello di apprendimento raggiunto dallo studente. Il giudizio riguarda l'intero percorso formativo del singolo insegnamento ed è di tipo sommativo.
Il voto finale dell'esame di profitto tiene conto del punteggio ottenuto nella verifica di profitto al quale si sommano le premialità che lo studente può aver ottenuto partecipando alla didattica erogativa sincrona e deriva, quindi, dalla somma delle due valutazioni. Il voto derivante dalla didattica sincrona verrà sommato al voto dell'esame se quest'ultimo sarà pari o superiore a diciotto trentesimi.
Il voto finale è espresso in trentesimi. Il voto minimo utile al superamento della prova è di diciotto trentesimi.

Ciascun test dovrà essere composto da 31 domande, così da garantire la possibilità di conseguire la lode, in ottemperanza alle norme Europee sul Diploma Supplement. L'attribuzione della lode è concessa esclusivamente allo studente che ha risposto positivamente alle prime 30 domande ed anche all'ultima domanda.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA ASINCRONA

Di norma massimo l'80% delle lezioni è svolto in modalità asincrona.

ATTIVITÀ DI DIDATTICA EROGATIVA SINCRONA CON RELATIVO FEED-BACK AL SINGOLO STUDENTE DA PARTE DEL DOCENTE O DEL TUTOR

Almeno il 20% delle lezioni è svolto in modalità sincrona e possono prevedere:

èPartecipazione web conference

èRedazione di un elaborato

èSvolgimento delle prove in itinere con feedback

èSvolgimento della simulazione del test finale

MATERIALE DIDATTICO UTILIZZATO

èVideolezioni

èDispense predisposte dal docente e/o slide del docente

èQuestionario di autovalutazione

èMateriali predisposti per le lezioni sincrone

èTesto di riferimento suggerito dal docente (facoltativo)

Koensler, P. Meloni, Antropologia dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali, Roma, Carocci 2019; S. Vitolo, Antropologia del gusto, Milano, FrancoAngeli 2023; J. L. Flandrin, Il gusto e la necessità, Milano, il Saggiatore 1994; C. Ribbat, Al ristorante. Una storia culturale dalla pancia della modernità, Venezia, Marsilio 2016.
Il materiale didattico è sempre disponibile in piattaforma e consultabile dallo studente nei tempi e nelle modalità ad egli più affini.